Esturion al pil pil de PERSE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: jose luis aran

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio
El truco de esta receta:
tener una cabeza de esturión.

Descripción:

Producto de piscifactoría.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Lomos de esturión PERSE
- Una de Cabeza de esturión
- 4 Dientes de ajo
- 8 Cucharadas de aceite
- Perejil picado

Preparación:

Paso 1

Cocer la cabeza y cuando este semi cocida romper las partes gelatinosas de la cabeza. Cocer durante media hora hasta conseguir dos litros de caldo muy gelatinoso y concentrado. Reservar y enfriar.

Paso 2

Para cada ración necesitamos el equivalente a una nuez del caldo gelatinoso. El proceso es muy sencillo. Se pone a calentar. Una vez que este liquido se pasa a un vaso de batidora y mientras se añade el aceite se emulsiona con una batidora. En un par de minutos estará terminado.

Paso 3

Para terminar el plato hay que planchear el pescado y napar con la salsa. Espolvorear con el perejil.